

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV64R3531BB / NV64R3531BS



SAMSUNG

Зміст

Як користуватися цим посібником	3
У тексті посібника користувача використовуються такі символи:	3
Вказівки з техніки безпеки	3
Важливі застереження з техніки безпеки	3
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	6
Автоматична функція заощадження електроенергії	6
Встановлення	6
Комплект постачання	6
Під'єднання живлення	7
Монтування печі в шафу	8
Перед початком роботи	9
Початкові налаштування	9
Запах нової печі	9
Приладдя	10
Режим дворівневого приготування	11
Робочі режими	11
Панель керування	11
Стандартні налаштування	12
Режими приготування (окрім гриля)	15
Режими приготування (гриль)	17
Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування	18
Щоб зупинити приготування	19
Спеціальні функції	20
Режим автоматичного приготування	20
Чищення парою	21
Таймер	22
Увімкнення/вимкнення звуку	22

Готуємо з розумом	23
Приготування вручну	23
Програми автоматичного приготування	27
Вказівки щодо приготування страв	30
Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами	31
Догляд	34
Чищення	34
Заміна	36
Усунення несправностей	36
Що слід перевірити	36
Інформаційні коди	39
Технічні характеристики	40
Додаток	40

Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

У цьому посібнику з користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки в майбутньому.

У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання серйозної травми користувачем, смерті користувача та/або пошкодження майна**.

УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання травми користувачем та/або пошкодження майна**.

ПРИМІТКА

Корисні підказки, рекомендації чи інформація, які допомагають користувачам належним чином використовувати виріб.

Вказівки з техніки безпеки

Цю піч повинен встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі з дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки.

Важливі застереження з техніки безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм. За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм. Засоби для роз'єднання слід включити у фіксовану проводку згідно правил.

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил. Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

Не використовуйте для вказаної фіксації пристрою клейкі елементи, оскільки вони не є надійними.

Вказівки з техніки безпеки

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих. Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Якщо пристрій має функцію самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення паром і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя. Робота функції чищення залежить від моделі пристрою.

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. Робота функції чищення залежить від моделі пристрою.

Використовуйте лише датчик температури, який рекомендований для цієї печі (стосується лише моделей із датчиком готовності м'яса).

Не використовуйте очищувач паром.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

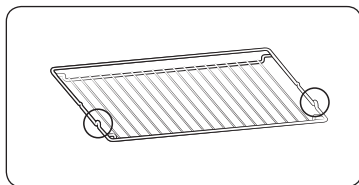
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

УВАГА. За процесом приготування їжі слід наглядати.

Короточасний процес приготування вимагає постійної уваги.

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Під час використання поверхні нагріваються.



Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду так, щоб вона підтримувала нерухоме положення для великих навантажень.

УВАГА

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться в центр обслуговування SAMSUNG або до місцевого дилера.

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптери для кількох штекерів або подовжувачі.

На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

Якщо цей пристрій обладнано функцією приготування на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі).

Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі).

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

Під час роботи внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь нагрівальних елементів або внутрішньої поверхні печі, доки вони не охолонуть.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

Під час роботи за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.

Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.

Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись, і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформації внаслідок значного коливання температури.

Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Інакше можна пошкодити емальовану поверхню.

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.

Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі.

Готуючи дуже вологі пироги, використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

Закриваючи або відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.

Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на дверцята.

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

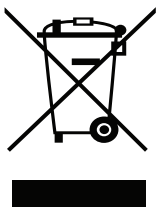
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.



Вказівки з техніки безпеки

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів. Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу. Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

Автоматична функція заощадження електроенергії

- Якщо упродовж певного часу, поки пристрій увімкнено, не буде введено жодної команди, пристрій припинить роботу і перейде в режим очікування.
- Підсвітка: під час процесу приготування їжі можна вимкнути підсвітку в печі, натиснувши відповідну кнопку. Задля заощадження електроенергії підсвітка печі вимикається через кілька хвилин після початку приготування.

Встановлення

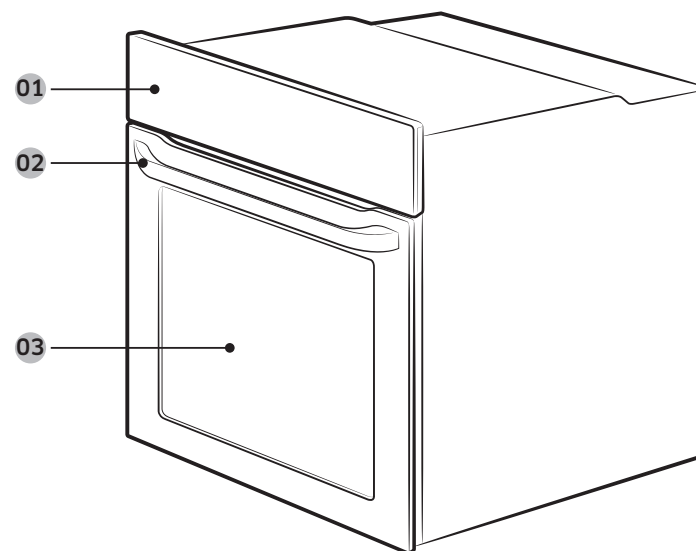
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цю піч має встановлювати кваліфікований спеціаліст. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення печі до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки, чинних у вашому регіоні.

Комплект постачання

Упевніться, що в комплект включені усі частини та приладдя. Якщо з піччю чи приладдям виникають проблеми, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung чи до продавця.

Короткий огляд печі



01 Панель керування

02 Ручка дверцят

03 Дверцята



Приладдя

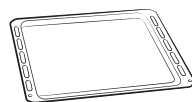
Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка *



Форма для випікання *



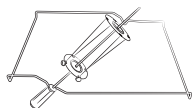
Універсальна форма *



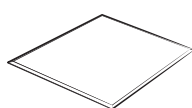
Глибока форма *



Рожен для смаження *



Рожен для смаження і приготування шашлика *

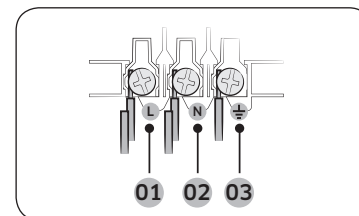


Розділювач

ПРИМІТКА

Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.

Під'єднання живлення



- 01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
- 02 СИНІЙ або БІЛИЙ
- 03 ЖОВТИЙ і ЗЕЛЕНИЙ

Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення достатньої довжини, який підтримує характеристики H05 RR-F чи H05 VV-F, мін. 1,5–2,5 мм².

Номинальний струм (А)	Мінімальна площа поперечного розрізу
$10 < A \leq 16$	1,5 мм ²
$16 < A \leq 25$	2,5 мм ²

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній табличці.

Відкрийте задню кришку печі за допомогою викрутки і викрутіть гвинти на затискачі кабелю. Тоді підключіть кабелі живлення до відповідних контактів.

Контакт (⏏) призначений для заземлення. Спершу підключіть жовту і зелену лінії (заземлення), які мають бути довшими за інші. Якщо ви користуєтеся штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.



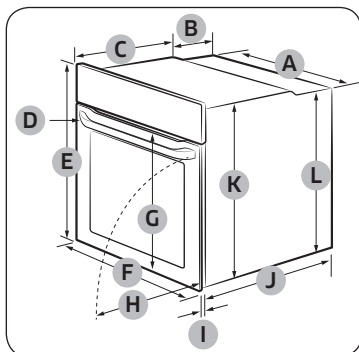
Встановлення

Монтування печі в шафку

У разі встановлення печі у вбудовану шафку перевірте, чи пластмасові поверхні і клейкі частини витримують температуру 90 °С. Компанія Samsung не несе відповідальності за пошкодження меблів, які сталися внаслідок тепла, яке генерує піч.

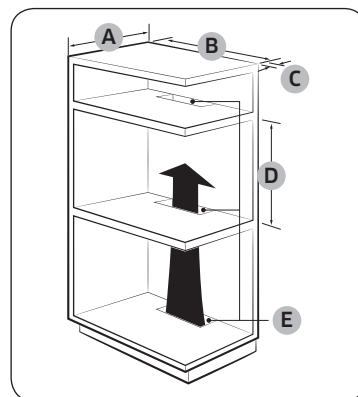
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

A	560	G	Макс. 506
B	175	H	Макс. 494
C	370	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

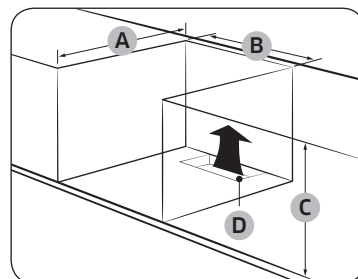


Вбудована шафка (мм)

A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 50
D	Мін. 590–Макс. 600
E	Мін. 460 x Мін. 50

ПРИМІТКА

Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори (E) для відведення тепла і циркуляції повітря.



Шафка під умивальником (мм)

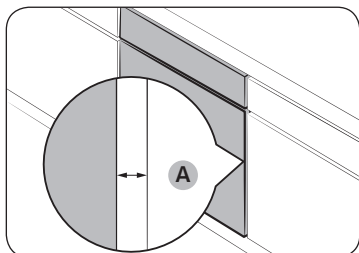
A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 600
D	Мін. 460 x Мін. 50

ПРИМІТКА

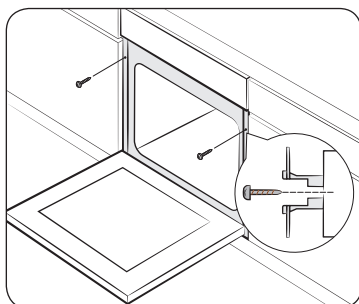
Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори (D) для відведення тепла і циркуляції повітря.



Встановлення печі



Упевніться, що між пристроєм та кожною стороною шафи залишено зазор (А) принаймні 5 мм.



Встановіть пристрій до кінця у шафу і надійно зафіксуйте його з обох боків 2 гвинтами.

Після завершення встановлення зніміть пакувальну плівку, стрічку та інший пакувальний матеріал і вийміть із печі приладдя, яке додається. Щоб вийняти піч із шафи, спершу від'єднайте живлення від печі і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Для нормальної роботи печі слід забезпечити належну вентиляцію. За жодних умов не блокуйте вентиляційні отвори.

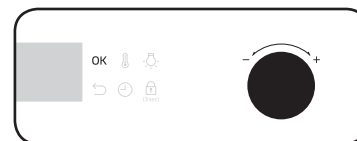
📖 ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

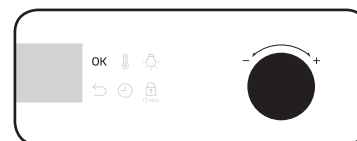
Перед початком роботи

Початкові налаштування

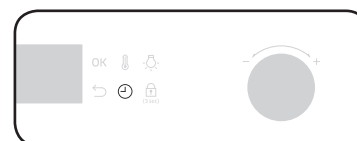
Коли ви вмикаєте піч уперше, на екрані з'явиться час за замовчуванням «12:00» і при цьому години («12») блиматимуть. Щоб встановити поточний час, дотримуйтеся вказівок нижче.



1. Коли години блимають, за допомогою регулятора (регулятор праворуч) встановіть години, тоді натисніть **ОК**, щоб перейти до хвилин.



2. Коли блимають хвилини, за допомогою регулятора встановіть хвилини, тоді натисніть **ОК**.



Щоб змінити поточний час після початкового налаштування, натисніть і утримуйте кнопку  упродовж 3 секунд, тоді виконайте вказівки вище.

Запах нової печі

Перш ніж використовувати піч уперше, почистьте її всередині, щоб усунути запах нової печі.

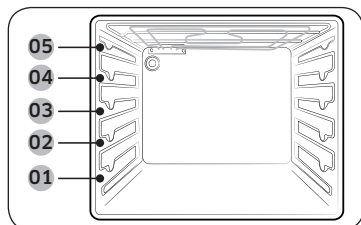
1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції за температури 200 °C або звичайному режимі за температури 200 °C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Після цього вимкніть піч.



Перед початком роботи

Приладдя

Уперше використовуючи приладдя, помийте його ретельно в теплій воді з миючими засобами м'якою чистою ганчіркою.



- 01 Рівень 1
- 02 Рівень 2
- 03 Рівень 3
- 04 Рівень 4
- 05 Рівень 5

- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Залиште принаймні 1 см вільного місця між приладдям і дном печі, а також між самим приладдям.
- Будьте обережні, виймаючи посуд і/або приладдя з печі. Гарячі страви чи приладдя можуть спричинити опіки.
- Під час нагрівання приладдя може втратити свою первинну форму. Коли приладдя охолоне, воно знову набуде початкового вигляду і працюватиме, як раніше.

Основні вказівки з використання

Задля кращих результатів приготування ознайомтеся з вказівками щодо користування кожним окремим приладдям.

Решітка-гриль	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду.
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.
Універсальна форма *	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.

Рожен для смаження *	Рожен для смаження використовується для приготування страв, наприклад курки, на грилі. Використовуйте рожен для смаження лише в режимі однорівневого приготування на рівні 3, де наявний адаптер для рожна. Викрутіть ручку рожна, щоб вийняти виріб.
Рожен для смаження і приготування шашлика *	Ставте лоток у положення 1, щоб збирати сік зі страв, або на дно печі для приготування великих порцій м'яса. Рожен рекомендовано використовувати для м'яса вагою до 1,5 кг. 1. Вставте рожен у м'ясо. Щоб легше було встановити рожен, вкручіть ручку з тупого кінця. 2. Розкладіть пропарену картоплю та овочі навколо м'яса. 3. Встановіть підставку на середньому рівні «v»-подібним боком уперед. Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «v»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки). 4. Перед приготуванням страви викрутіть ручку. 5. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки. ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Перевірте, чи належним чином розташована ручка рожна. Будьте уважні, користуючись рожном. Виделки і шпильки гострі і можуть завдати травм користувачу! Щоб уникнути опіків, виймаючи рожен, використовуйте рукавиці, адже він дуже гарячий.
Розділювач	Розділювач дозволяє розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування.

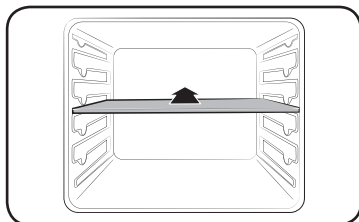
ПРИМІТКА

Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.



Режим дворівневого приготування

Можна використовувати обидві зони, верхню і нижню, для приготування двох різних страв, або просто вибрати одну зону, в якій готуватимете.



Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони. Піч виявить розділювач і за замовчуванням активує верхню зону.

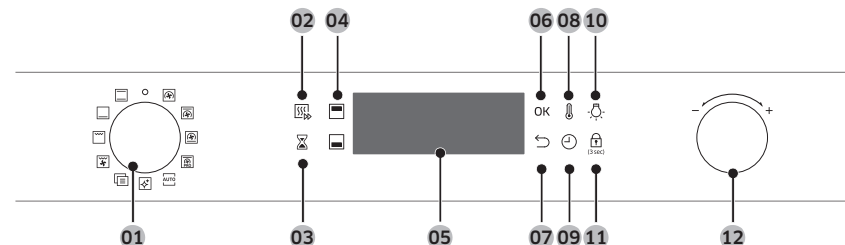
ПРИМІТКА

Використовуйте режим дворівневого приготування згідно рецептів. Докладніше читайте в розділі «Тутуємо з розумом» у цьому посібнику.

Робочі режими

Панель керування

Передня панель може бути різного кольору та виготовлена з різного матеріалу. З метою вдосконалення ми можемо змінити вигляд передньої панелі без повідомлення.



01 Перемикач режимів	Повертайте, щоб вибрати режим приготування чи функцію.
02 Функція швидкого розігрівання	Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури. - Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути функцію швидкого розігрівання. - Ця функція доступна лише в режимі однорівневого приготування. Конвекція, Звичайний, Верхній нагрівальний елемент + Конвекція, Нижній нагрівальний елемент + Конвекція - Функція вимкнена для температури нижче 100 °C.
03 Таймер	Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
04 Верхня/нижня зона	Зі встановленням розділювача вмикаються індикатори. Для приготування страви можна вибрати верхнє або нижнє відділення.
05 Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
06 ОК	Натисніть для підтвердження налаштувань.
07 Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до головного екрана.
08 Температура	Дозволяє налаштувати температуру.
09 Час приготування	Натисніть, щоб встановити час приготування.



Робочі режими

10 Підсвітка печі	Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення печі. З метою заощадження електроенергії освітлення автоматично вимикається, як мине певний час бездіяльності пристрою.
11 Функція блокування від дітей	Для уникнення нещасних випадків замок від дітей вимикає всі елементи керування. Однак піч можна вимкнути, перевівши перемикач вибору режимів у положення «вимк.». Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб активувати, або ще раз натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб дезактивувати замок на панелі керування.
12 Регулятор	Використовуйте регулятор для: • встановлення часу або температури приготування; • вибору підпункту меню верхнього рівня: чищення, автоматичне приготування, спеціальні функції чи гриль; • вибору порції для програм автоматичного приготування.

ПРИМІТКА

- Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.
- Освітлення в печі вмикається автоматично, коли закриваються дверцята, чи вмикається піч.

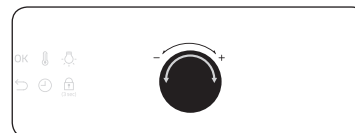
Стандартні налаштування

Змінювати температуру та/або час приготування страви в усіх режимах приготування – звичайна практика. Дотримуйтеся вказівок нижче, щоб налаштувати температуру та/або час приготування страви для вибраного режиму.

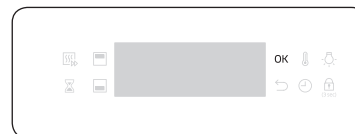
Температура



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію. З'являтиметься стандартне значення температури для кожного налаштування.



2. Повертайте регулятор, щоб вибрати потрібну температуру.



3. Натисніть **ОК**, щоб підтвердити зміни.

ПРИМІТКА

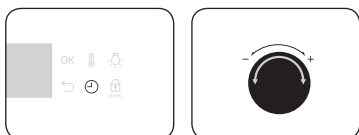
- Якщо за кілька секунд ви не введете інших налаштувань, піч автоматично почне приготування страви зі стандартними налаштуваннями.
- Щоб змінити встановлену температуру, натисніть кнопку  і дотримуйтеся вказівок вище.
- Точну температуру всередині печі можна визначити за допомогою спеціального термометра і методики, що визначені уповноваженою організацією.
Інші термометри можуть не визначати температуру правильно.



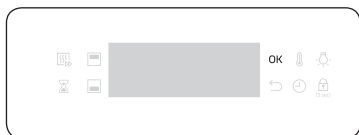
Час приготування



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію.



2. Натисніть кнопку , тоді за допомогою регулятора встановіть потрібний час до 23 годин 59 хвилин.



3. Натисніть **ОК**, щоб підтвердити зміни.

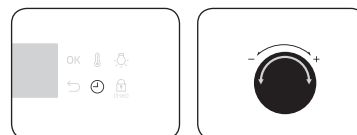
ПРИМІТКА

- Або ж можна відкласти час приготування страви. Натисніть кнопку  і за допомогою регулятора встановіть час завершення. Докладніше читайте в розділі «Відкладення приготування страви».
- Можна готувати, не встановлюючи часу приготування, якщо бажаєте. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку  і виконайте дії нижче.

Час завершення



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію.



2. Два рази натисніть кнопку  і повертайте регулятор, щоб встановити час завершення приготування страви.



3. Натисніть **ОК**, щоб підтвердити зміни.

ПРИМІТКА

- Можна готувати, не встановлюючи часу завершення. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити час завершення приготування страви, два рази натисніть кнопку  і виконайте дії вище.

Робочі режими

Відкладення приготування страви

Функція відкладення приготування страви робить процес приготування їжі ще зручнішим.

Випадок 1

Припустімо, що ви вибрали рецепт, розрахований на одну годину приготування, о 14:00 і хочете, щоб піч завершила приготування о 18:00. Щоб встановити час завершення приготування страви, змініть значення часу готовності страви на 18:00. Піч розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.

Поточний час: 14:00 Тривалість приготування: 1 год. Час завершення: 18:00

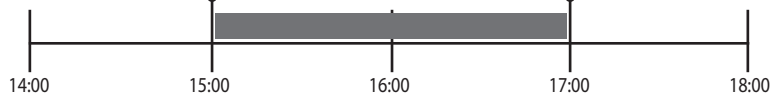
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



Випадок 2

Поточний час: 14:00 Тривалість приготування: 2 год. Час завершення: 17:00

Піч автоматично розпочне приготування о 15:00 і завершить о 17:00.

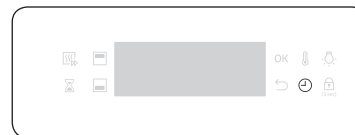


⚠ УВАГА

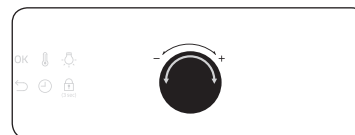
- Функція відкладеного приготування страви недоступна в режимі дворівневого приготування.
- Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.

Очищення даних про тривалість приготування

Дані про тривалість приготування можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть кнопку , щоб відобразити тривалість приготування за замовчуванням.



2. За допомогою регулятора встановіть значення «00:00». Або просто натисніть .



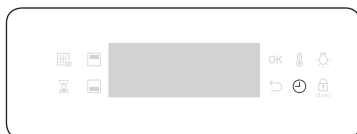
3. Натисніть **ОК**.

📄 ПРИМІТКА

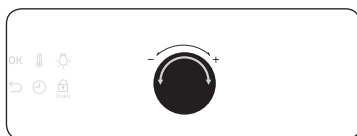
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про тривалість приготування.

Очищення даних про час завершення

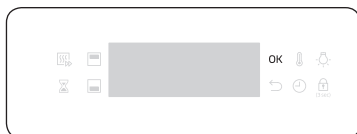
Дані про час завершення можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть два рази кнопку , щоб відобразити на екрані налаштований час завершення.



2. Повертайте регулятор, щоб змінити час завершення на поточний час. Або просто натисніть .



3. Натисніть **OK**.

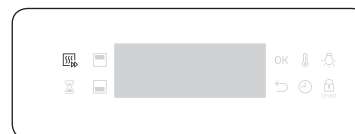
ПРИМІТКА

У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про час завершення приготування.

Режими приготування (окрім гриля)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування.
2. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



3. За потреби можна увімкнути функцію швидкого розігрівання. Для цього натисніть кнопку  і встановіть потрібну температуру. На екрані з'явиться відповідна індикація .



Піч почне розігріватися з позначкою , поки внутрішня температура не досягне потрібної. Коли попереднє розігрівання буде закінчено, індикація зникне і пролунає звуковий сигнал. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в довіднику з приготування страв не вказано інше.

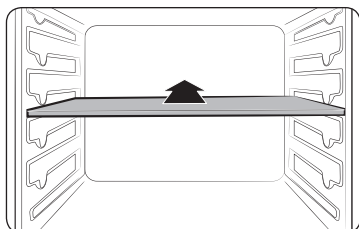
ПРИМІТКА

Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

Робочі режими

Режим дворівневого приготування

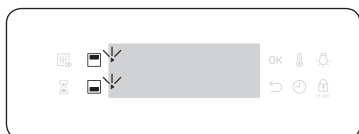
Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхню та нижню зони. Це дає змогу користувачам одночасно готувати дві різні страви або просто обрати зону, в якій готуватиметься страва.



1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.

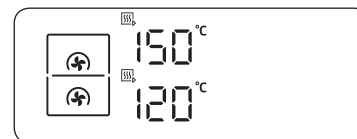
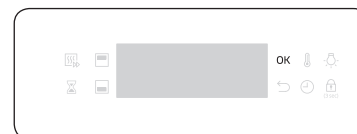


2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування. Можна вибрати режим гриля, конвекції і верхнього нагрівального елемента + конвекції для верхньої зони і режим конвекції, нижнього нагрівального елемента + конвекції, режим нижнього нагрівального елемента для нижньої зони.



3. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або натисніть , щоб вибрати нижню зону. Для вибраної зони з'явиться позначка ►.
4. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».

5. Завершивши, натисніть **OK**.



Піч почне розігріватися з позначкою , поки внутрішня температура не досягне потрібної. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в довіднику з приготування страв не вказано інше.

ПРИМІТКА

Наявність функції дворівневого приготування залежить від режиму приготування. Докладніше читайте в розділі «Готуємо з розумом» у цьому посібнику.

Режими приготування (окрім гриля)

Режими приготування з зірочкою (*) доступні для швидкого розігрівання і недоступні для температур, нижчих за 100 °C.

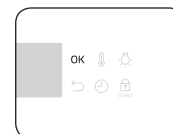
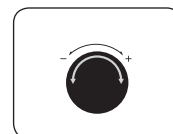
Режим		Температурний діапазон (°C)			Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим		
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	
	Конвекція	* 40–250	40–250	40–250	170
		Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.			
	Звичайний режим	* 40–250	-	-	200
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.			

Режим		Температурний діапазон (°C)			Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим		
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	
	Верхній нагрівальний елемент + Конвекція	* 40–250	40–250	-	190
		Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї).			
	Нижній нагрівальний елемент + Конвекція	* 40–250	-	40–250	190
		Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.			
	Нижній нагрівальний елемент	100–230	-	100–230	190
		Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.			
	Професійне смаження	80–200	-	-	160
		У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання, доки не буде досягнуто температури 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятори режиму конвекції для смаження страви, наприклад м'яса. Після смаження м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.			
	Гриль із вентилятором	100–270	-	-	240
		Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.			

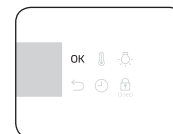
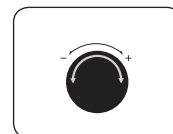
Режими приготування (гриль)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



2. За допомогою регулятора виберіть **великий гриль (G 1)** або **еко-гриль (G 2)** і натисніть **OK**.

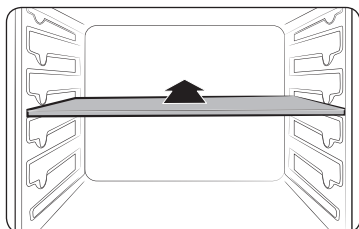


3. Повертаючи регулятор, встановіть температуру і натисніть **OK**.

Робочі режими

Режим дворівневого приготування

Використання режиму гриля у дворівневному режимі корисне для приготування малих порцій страви, адже дозволяє заощадити електроенергію. За замовчуванням у верхній зоні доступний лише режим великого гриля, оскільки піч використовує лише верхній нагрівальний елемент.



1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть . За замовчуванням автоматично вибирається лише великий гриль (G 1).



3. Повертаючи регулятор, встановіть температуру і натисніть **ОК**.

Режими приготування (гриль)

Режим		Температурний діапазон (°C)			Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим		
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	
G 1	Великий гриль	100–270	200–250	-	240
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки).			
G 2	Еко-гриль	100–270	-	-	240
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.			

Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування

Можна одночасно використовувати верхню та нижню зони для приготування різних страв.

У режимі дворівневого приготування на налаштування температури однієї зони впливає на налаштування температури в іншій зоні. Наприклад, температуру смаження у верхній зоні буде обмежено режимом, вибраним у нижній зоні. Кожна зона обмежує налаштування температури від 40 до 250 градусів.

Якщо у верхньому відділенні встановлено (°C)	У нижній зоні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	70
80	70	95
100	85	125
120	100	155
140	110	185
160	125	215
180	140	250
200	155	250
220	165	250
250	170	250

Якщо у нижній зоні встановлено (°C)	У верхній зоні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	70
80	70	95
100	85	125
120	100	155
140	110	185
160	125	215
180	140	250
200	155	250
220	165	250
250	170	250

У разі використання режиму нижнього елемента нагрівання або великого гриля

Якщо у верхньому відділенні встановлено (°C)	У нижній зоні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	55	65
80	75	90
100	90	115
120	105	140
140	120	165
160	135	190
180	150	215
200	170	250
220	185	250
250	200	250

Якщо у нижній зоні встановлено (°C)	У верхній зоні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	55	65
80	75	90
100	90	115
120	105	140
140	120	165
160	135	190
180	150	215
200	170	250
220	185	250
250	200	250

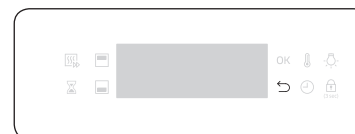
Щоб зупинити приготування



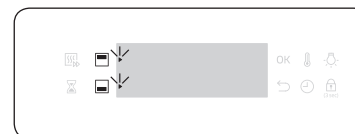
Коли піч працює, встановіть перемикач режимів у положення «0». За кілька секунд піч вимкнеться. Це дозволяє уникнути застосування неправильних команд; піч чекає кілька секунд, щоб користувач міг змінити налаштування.

Щоб зупинити приготування в окремій зоні

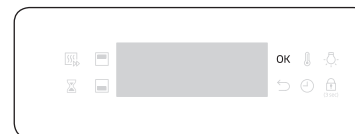
Щоб зупинити приготування в режимі дворівневого приготування, дотримуйтеся цих вказівок.



1. Натисніть , щоб зупинити приготування їжі.



2. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або натисніть , щоб вибрати нижню зону. Для вибраної зони блиматиме позначка ►.



3. Натисніть **ОК**. Піч припинить готувати у вибраній зоні.



Робочі режими

Спеціальні функції

Додавайте спеціальні чи додаткові функції для покращання результатів приготування. Спеціальні функції недоступні в режимі дворівневого приготування.

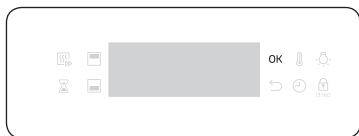


1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



2. За допомогою регулятора виберіть функцію, тоді натисніть **ОК**. З'явиться значення температури за замовчуванням.

3. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».

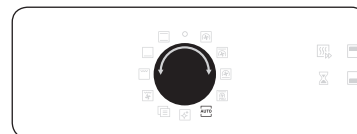


4. Натисніть **ОК**, щоб увімкнути функцію.

Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)	Вказівки
F 1	Зберігання страви теплою	40–100	80	Використовуйте лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.
F 2	Розігрівання посуду	30–80	60	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.

Режим автоматичного приготування

Для недовідчених кухарів піч пропонує загалом 25 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть **AUTO**.



2. За допомогою регулятора виберіть програму, тоді натисніть **ОК**.



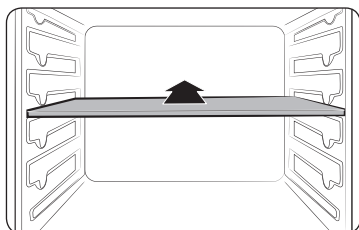
3. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
4. Натисніть **ОК**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

- Окремі програми автоматичного режиму приготування включають попереднє розігрівання. Для таких програм відображається перебіг процесу попереднього розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч. Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.
- Докладніше читайте в розділі «Програми автоматичного приготування страв» у цьому посібнику.



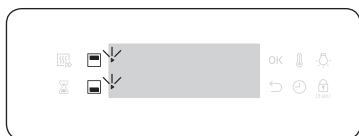
Режим дворівневого приготування



1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або натисніть , щоб вибрати нижню зону. Для вибраної зони з'явиться позначка ►.



4. За допомогою регулятора виберіть програму для верхньої зони і натисніть **ОК**.



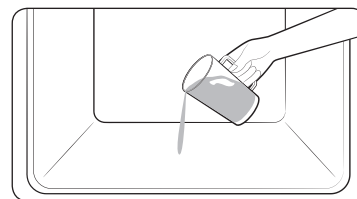
5. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
6. Натисніть **ОК**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

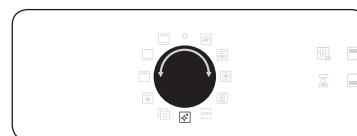
Докладніше читайте в розділі «Програми автоматичного приготування» у цьому посібнику.

Чищення парою

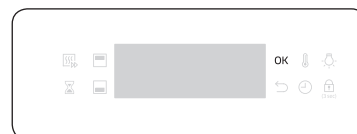
Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відображатиметься залишковий час.



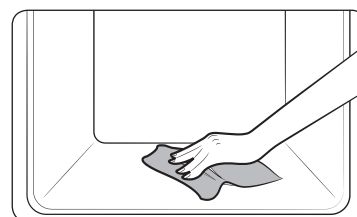
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. Натисніть **ОК**, щоб почати чищення. Робота режиму чищення парою триває 26 хвилин.



4. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.



Робочі режими

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.

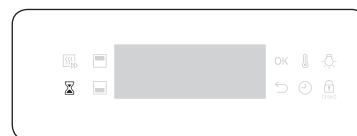
📄 ПРИМІТКА

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення паром, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою м'якого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Якщо піч всередині гаряча, ввімкнути функцію чищення не вдасться. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лийте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.

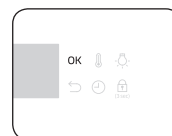
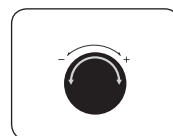


Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть .

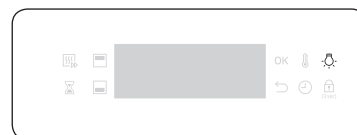


2. За допомогою регулятора встановіть час і натисніть **ОК**.
Максимально можна встановити 23 години і 59 хвилин.

📄 ПРИМІТКА

- Після того, як міне встановлений час, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї блиматиме індикація «00:00».
- Налаштування таймера можна змінити в будь-який час.

Увімкнення/вимкнення звуку



- Щоб вимкнути звук, торкніться і утримуйте кнопку підсвітки печі впродовж 3 секунд.
- Щоб увімкнути звук, ще раз торкніться і утримуйте кнопку впродовж 3 секунд.



Готуємо з розумом

Приготування вручну

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламід

Акриламід утворюється під час випікання їжі, яка містить крохмаль, наприклад картопляних чіпсів, картоплі «фрі» та хліба, і може викликати проблеми зі здоров'ям. Рекомендовано готувати ці страви за низької температури, уникаючи підгорання чи надмірного підрум'янення.

📖 ПРИМІТКА

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику із приготування страв не вказано інше.

Поради щодо використання приладдя

Піч постачається з приладдям різної кількості та виду. Деякого приладдя, вказаного в таблиці нижче, може не бути в комплекті поставки. Проте навіть якщо в комплекті бракує певного приладдя, вказаного у довіднику із приготування страв, використовуйте те приладдя, яке є в наявності, і ви все одно зможете досягти тих самих результатів.

- Форма для випікання і універсальна форма взаємозамінні.
- Під час приготування їжі з високим вмістом олії рекомендовано під решітку-гриль ставити лоток для збору залишків олії. Якщо в комплект поставки входить решітка, використовуйте її разом із лотком.
- Якщо у комплект поставки входить універсальна форма або глибока форма, чи обидві форми, для приготування їжі з високим вмістом олії краще використовувати глибоку посудину.

Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	2		160–170	35–40
Мрамуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	3		175–185	50–60
Пиріг	Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см	3		190–200	50–60
Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою	Універсальна форма	2		160–180	40–50
Фруктовий крамбл	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		170–180	25–30
Британські булочки	Універсальна форма	3		180–190	30–35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		190–200	25–30
Меренге	Універсальна форма	3		80–100	100–150
Суфле	Решітка-гриль, форми для суфле	3		170–180	20–25
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Універсальна форма	3		150–170	60–70
Піца домашнього, 1–1,2 кг	Універсальна форма	2		190–210	10–15

Готуємо з розумом

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожена випічка з листового тіста, з начинкою	Універсальна форма	2		180–200	20–25
Кіш	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	2		180–190	25–35
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	2		160–170	65–75
Охолоджена піца	Універсальна форма	3		180–200	5–10

Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
М'ясо (яловичина/свинина/ягнятина)					
Вирізка яловичини, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160–180	50–70
Телятина з кісткою, 1,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160–180	90–120
Смажена свинина, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200–210	50–60
Свинина, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160–180	100–120
Нога баранини з кісткою, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		170–180	100–120

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Птиця (курка/качка/індичка)					
Ціла курка, 1,2 кг *	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		205	70–80 *
Шматки курки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200–220	25–35
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180–200	20–30
Невелика ціла індичка, 5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180–200	120–150
Овочі					
Овочі, 0,5 кг	Універсальна форма	3		220–230	15–20
Запечена картопля (половинками) 0,5 кг	Універсальна форма	3		200	45–50
Риба					
Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200–230	10–15
Смажена риба	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180–200	30–40

* Переверніть, як мине $\frac{2}{3}$ часу приготування.

Приготування в режимі гриля

Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі великого гриля; перевертайте, як мине половина часу приготування.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Хліб					
Тости	Решітка-гриль	5		270	2–4
Сирний тост	Універсальна форма	4		200	4–8
Яловичина					
Стейк *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		240–250	15–20
Бургери *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		250–270	13–18
Свинина					
Відбивні зі свинини	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		250–270	15–20
Ковбаски	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		260–270	10–15
М'ясо птиці					
Куряча грудинка	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–240	30–35
Курячі ніжки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–240	25–30

* Переверніть, як мине $\frac{2}{3}$ часу приготування.

Заморожені готові страви

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожена піца 0,4–0,6 кг	Решітка-гриль	3		200–220	15–25
Заморожена лазанья	Решітка-гриль	3		180–200	45–50
Заморожені чіпси для приготування в печі	Універсальна форма	3		220–225	20–25
Заморожені крокети	Універсальна форма	3		220–230	25–30
Заморожений сир камамбер для приготування в печі	Решітка-гриль	3		190–200	10–15
Заморожені багети з начинкою	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		190–200	10–15
Заморожені рибні палички	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		190–200	15–25
Заморожений рибний бургер	Решітка-гриль	3		180–200	20–35

Готуємо з розумом

Професійне смаження

Цей режим включає цикл автоматичного розігрівання до температури 220 °C. Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятори режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленої низької температури. Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для смаження м'яса і птиці.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Смажена яловичина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80–100	3–4
Смажена свинина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80–100	4–5
Смажена баранина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80–100	3–4
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80–100	2–3

Дворівневе приготування

Перш ніж використовувати режим дворівневого приготування, встановіть у піч розділювач. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

У таблиці нижче описано 5 програм дворівневого приготування, рекомендовані для смаження і випікання. Режим дворівневого приготування дозволяє одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти.

- У режимі дворівневого приготування час розігрівання може бути довшим.

Ні	Відділення	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
1	Верхнє відділення	Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижнє відділення	Піца домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190–210	13–18

Ні	Відділення	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
2	Верхнє відділення	Смажені овочі, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	4		200–210	18–23
	Нижнє відділення	Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
3	Верхнє відділення	Піта	Універсальна форма	4		230–240	13–18
	Нижнє відділення	Картопляна запіканка, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		180–190	45–50
4	Верхнє відділення	Курачі ніжки *	Решітка-гриль	4		230–250	30–35
	Нижнє відділення	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхнє відділення	Філе риби, запечене	Решітка-гриль	4		210–230	15–20
	Нижнє відділення	Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	1		170–180	25–30

* Переверніть, коли мине $\frac{2}{3}$ часу приготування.

Можна також використовувати лише верхню або нижню зону для заощадження електроенергії. У разі використання окремих зон час приготування може бути довшим. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Верхнє відділення

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	4		170	30–35
Британські булочки	Універсальна форма	4		180–190	30–35
Лазанья	Решітка-гриль	4		190–200	30–35
Курачі ніжки *	Решітка-гриль	4		230–250	30–35

* Не розігрівайте піч. Переверніть, коли мине $\frac{2}{3}$ часу приготування.

Нижнє відділення

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	1		170	30–35
Мармуровий кекс	Решітка-гриль	1		160–170	60–70
Яблучний пиріг	Решітка-гриль	1		160–170	70–80
Піца по-домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190–210	13–18

Програми автоматичного приготування

Однорівневе приготування

У таблиці нижче подано 15 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв.

У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Програми автоматичного приготування від 1 до 5, 13 і 14 включають розігрівання, і на екрані відображається перебіг процесу розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 1	Картопляна запіканка	1,0–1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 2	Лазанья	1,0–1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 3	Білий хліб	0,6–0,7	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		

Готуємо з розумом

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 4	Мрамуровий кекс	0,7–0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у круглу металеву форму для кексу. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 5	Шоколадні тістечка	0,7–0,8	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його в термостійку форму розміром 20–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 6	Смажена вирізка яловичини	0,9–1,1	Решітка-гриль +	2
		1,1–1,3	Універсальна форма	1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Викладіть на решітку-гриль.		
A 7	Ціла курка	0,9–1,1	Решітка-гриль +	2
		1,1–1,3	Універсальна форма	1
A 8	Курячі ніжки	Помийте та почистьте курку. Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку грудинкою донизу на решітку і переверніть, як тільки піч подасть звуковий сигнал.		
		0,6–0,8	Решітка-гриль +	4
		0,8–1,0	Універсальна форма	1
A 9	Форель	Змастіть олією і спеціями і покладіть у форму.		
		0,3–0,5	Решітка-гриль +	4
		0,5–0,7	Універсальна форма	1
		Сполосніть і почистьте рибу й покладіть її на решітку головою до хвоста. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Змастіть олією і посипте сіллю.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 10	Стейк/філе лосося	0,4–0,6	Решітка-гриль +	4
		0,6–0,8	Універсальна форма	1
		Сполосніть і почистьте стейки або філе. Викладіть філе на решітку шкірою догори.		
A 11	Смажені овочі	0,4–0,6	Універсальна форма	4
		0,6–0,8		
		Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі і помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
A 12	Заморожені крокети	0,4–0,6	Універсальна форма	3
		0,6–0,8		
		Рівномірно розподіліть крокети у формі.		
A 13	Заморожена піца	0,3–0,6	Решітка-гриль	3
		0,6–0,9		
		Запустіть програму, коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге – для товстої піци.		
A 14	Піца по-домашньому	0,8–1,0	Універсальна форма	2
		1,0–1,2		
		Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її у форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		
A 15	Бродіння дріжджового тіста	0,5–0,6	Решітка-гриль	2
		0,7–0,8		
		Приготуйте тісто, покладіть його в чашу і накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для піци і тіста для пирогів, а друге – для тіста для хліба.		

Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. Можна використовувати лише верхнє чи нижнє відділення або обидва відділення одночасно.

У програмі вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Усі програми дворівневого приготування включають етап розігрівання, і на дисплеї відображається інформація про режим розігрівання.

Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч. Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Верхнє відділення				
A 1	Картопляна запіканка	1,0–1,5	Решітка-гриль	4
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 2	Лазанья	1,0–1,5	Решітка-гриль	4
		Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 3	Смажені овочі	0,4–0,6	Універсальна форма	4
		0,6–0,8		
		Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі і помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
A 4	Печена картопля, розрізана навпіл	0,6–0,8	Універсальна форма	4
		0,8–1,0		
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть у форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.		
A 5	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3–0,5	Універсальна форма	4
		0,5–0,7		
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		

Готуємо з розумом

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Нижнє відділення				
A 1	Яблучний пиріг	1,2–1,4	Решітка-гриль	1
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 24–26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 2	Листковий пиріг з яблуками	0,4–0,6	Універсальна форма	1
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на папір для випічки, розстелений в універсальній формі. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		
A 3	Кіш лорен	1,2–1,5	Решітка-гриль	1
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його у круглу посудину діаметром 25 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, додайте начинку і викладіть страву на середину решітки.		
A 4	Заморожена піца	0,3–0,6	Решітка-гриль	1
		0,6–0,9		
		Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте решітку. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге – для товстої піци.		
A 5	Піца по-домашньому	0,8–1,0	Універсальна форма	1
		1,0–1,2		
		Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її у форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350-1

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі. Не використовуйте функцію швидкого розігрівання. Завжди ставте форми скошеною стороною до дверцят.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3		170	20–25
		2		160	28–33
		1+4		155	30–35
Пісочне печиво	Універсальна форма	1+4		140	30–35
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + розбірна форма для випікання (з темним покриттям, ø 26 см)	2		160	35–40
		2		160	35–40
		1+4		155	45–50
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів * (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі		160	70–80
	Універсальна форма + решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів ** (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3		160	80–90

* Два пироги розташовуються на решітці таким чином: позаду зліва і попереду справа.

** Два пироги розташовуються таким чином: посередині один на один.

2. Приготування в режимі гриля

Попередньо розігрійте порожню піч упродовж 5 хвилин із використанням функції великого гриля.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5		270 (макс.)	1–2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		270 (макс.)	1-ий: 12–17 2-ий: 5–8

* Переверніть, як мине $\frac{2}{3}$ часу приготування.

3. Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Ціла курка *	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		205	65–75 *

* Переверніть, як мине $\frac{2}{3}$ часу приготування.

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами

Картопляна запіканка

Інгредієнти 800 г картоплі, 100 мл молока, 100 мл вершків, 50 г збитих цілих яєць, по 1 ст. л. солі, перцю, мускатного горіха, 150 г тертого сиру, масло, чебрець

Вказівки Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Змастіть маслом дно посудини (22–24 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготуєте решту інгредієнтів. Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.



Готуємо з розумом

Лазанья

- Інгредієнти** 2 ст. л. оливкової олії, 500 г фаршу із яловичини, 500 мл помідорового соусу, 100 мл м'ясного бульйону, 150 г смужок висушеної лазаньї, 1 цибуля (поріzana), 200 г тертого сиру, 1 ст. л. висушеної потертої петрушки, орегано, базилік
- Вказівки** Приготуйте соус із м'яса і помідорів. Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте фарш із яловичини і цибулю упродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушуйте ще 30 хвилин.
- Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром, що залишився, і запікайте.

Яблучний пиріг

- Інгредієнти**
- **Тісто:** 275 г борошна, $\frac{1}{2}$ ст. л. солі, 125 г білої цукрової пудри, 8 г ванільного цукру, 175 г холодного масла, 1 яйце (збите)
 - **Начинка:** 750 г твердих цілих яблук, 1 ст. л. лимонного соку, 40 г цукру, $\frac{1}{2}$ ст. л. кориці, 50 г родзинок без кісточок, 2 ст. л. панірувальних сухарів
- Вказівки** Просійте борошно з сіллю над великою чашею. Просійте цукрову пудру і ванільний цукор. Розріжте масло 2 ножами на малі кубики і розітріть із борошном. Додайте $\frac{3}{4}$ збитого яйця. Замішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуруйте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хвилин.
- Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24–26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте $\frac{3}{4}$ тіста товщиною 5 мм. Викладіть тісто у форму (на дно і стінки форми).
- Почистьте і повиймайте з яблук кісточки. Поріжте на кубики $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ см. Збризніть яблука лимонним соком і ретельно перемішайте. Помийте і висушіть смородину і родзинки. Додайте цукор, корицю, родзинки і смородину. Ретельно перемішайте і посипте тісто на дні панірувальними сухарями. Злегка потисніть.
- Розкачайте решту тіста. Поріжте тісто на малі смужки і розкладіть їх навхрест поверх начинки. Змастіть пиріг рештою збитого яйця.



Кіш лорен

- Інгредієнти**
- **Тісто:** 200 г звичайного борошна, 80 г масла, 1 яйце
 - **Начинка:** 75 г нежирного бекону, нарізаного кубиками, 125 мл вершків, 125 г свіжих вершків, 2 яйця, збиті, 100 г тертого швейцарського сиру, сіль і перець
- Вказівки**
- Щоб приготувати тісто, покладіть борошно, масло і яйце у чашу і перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто у холодильнику на 30 хвилин. Розкачайте тісто і викладіть у змащену жиром керамічну посудину (діаметром 25 см). Проштрикніть тісто виделкою. Змішайте яйця, вершки, свіжі вершки, сир, сіль і перець. Вилийте суміш на тісто одразу перед випіканням.

Піца по-домашньому

- Інгредієнти**
- **Тісто для піци:** 300 г муки, 7 г сухих дріжджів, 1 ст. л. оливкової олії, 200 мл теплої води, 1 ст. л. цукру і солі
 - **Начинка:** 400 г нарізаних овочів (баклажанів, кабачків, цибулі, помідорів), 100 г шинки або бекону (нарізаних), 100 г тертого сиру
- Вказівки**
- Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, цукор і влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологої маси. Замішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5–10 хвилин. Накрийте кришкою і покладіть у піч на 30 хвилин за температури 35 °С. Розкачайте тісто прямокутної форми, попередньо посипавши поверхню борошном, і викладіть тісто у форму. Викладіть помідорове пюре на тісто, тоді викладіть шинку, гриби, оливки і помідори. Посипте рівномірно сиром і запікайте.

Смажена вирізка яловичини

- Інгредієнти**
- 1 кг вирізки яловичини, 5 г солі, 1 г перцю, по 3 г розмарину, чебрецю
- Вказівки**
- Приправте яловичину сіллю, перцем і розмарином і залиште у холодильнику на 1 годину. Викладіть на решітку-гриль. Покладіть у піч і готуйте.



Догляд

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед тим як чистити, перевірте, чи піч і приладдя холодні.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або будь-які інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте лише стандартні засоби для чищення.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення печі.

Зовнішня поверхня печі

Для чищення зовнішньої поверхні, наприклад дверцят, ручки і дисплея, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин; витирайте пристрій кухонним рушником або сухим рушником.

На пристрої, особливо навколо ручки, може залишатися жир і бруд; причиною цього є тепле повітря, яке виходить зсередини. Рекомендовано мити ручку після кожного використання.

Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть використовуване приладдя у теплій мильній воді на 30 хвилин, перш ніж мити.

Каталітична емальована поверхня (стосується лише окремих моделей)

Знімні частини вкриті темно-сірою каталітичною емаллю. Вони можуть бути забруднені олією і жиром; причиною цього є повітря, яке циркулює у режимі конвекції. Ці забруднення згорають у печі за температури 200 °C і вище.

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим конвекції із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

📖 ПРИМІТКА

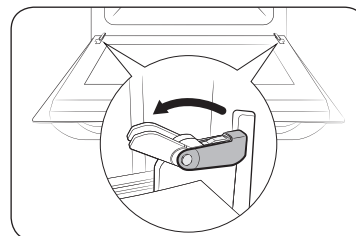
Частини вкриті каталітичною емаллю з однієї сторони або з 3 сторін залежно від моделі.

Знімання дверцят

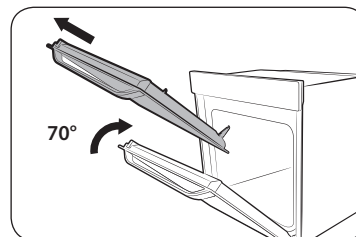
За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

⚠ УВАГА

Дверцята печі важкі.

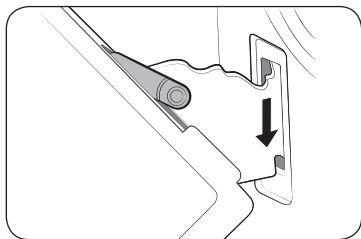


1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.



2. Закрийте дверцята приблизно на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.

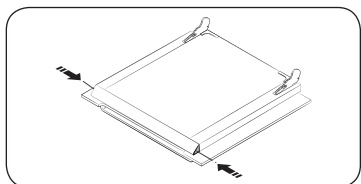




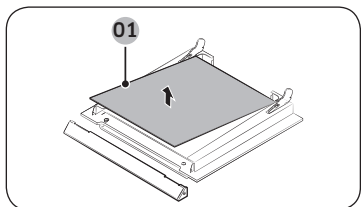
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

Виймання скла з дверцят

Дверцята печі обладнано трьома пластими скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.

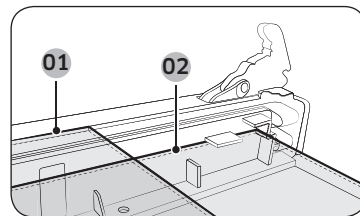


1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.



2. Від'єднайте кришку і вийміть скло 1 і 2 з дверцят.

01 Скло 1



01 Скло 1

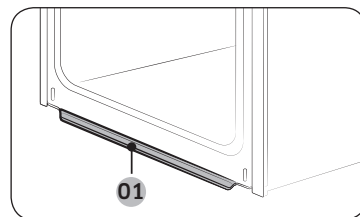
02 Скло 2

3. Після чищення встановіть скло на місце, повторивши дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку. Перевірте правильне розташування скла 1 і 2 відповідно до малюнку вище.

ПРИМІТКА

Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте друковане позначення у напрямку донизу.

Лоток для води



01 Лоток для води

У лотку для води збирається не лише надлишок вологи з їжі, але й залишки їжі. Регулярно спорожняйте і чистьте лоток для води.

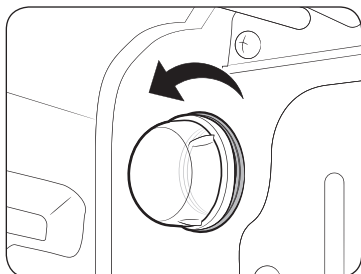
ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться у місцевий центр обслуговування Samsung.

Догляд

Заміна

Лампочки



1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 вище у зворотному порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перш ніж замінити лампочку, вимкніть піч і від'єднайте кабель живлення.
- Використовуйте лише термостійкі лампочки 25–40 Вт / 220–240 В, 300 °С. Схвалені лампочки можна придбати в місцевому центрі обслуговування Samsung.
- Перш ніж взяти в руки галогенну лампочку, обгорніть її сухою ганчіркою. Таким чином ви зможете уникнути появи на ній відбитків пальців чи поту, які призводять до скорочення терміну її служби.

Усунення несправностей

Що слід перевірити

Якщо станеться проблема, спершу перегляньте таблицю нижче і спробуйте одне із запропонованих вирішень. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	• Можливо, між кнопками є сторонні часточки.	• Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.
	• Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога.	• Усуньте вологу і повторіть спробу.
	• Можливо, встановлено функцію блокування.	• Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.
Не відображається час.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч не працює.		
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	• Можливо, пристрій від'єднано від розетки.	• Під'єднайте кабель живлення до розетки.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	• Можливо, піч неперервно працювала надто довго.	• Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	• Можливо, не працює вентилятор охолодження.	• Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	• Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення.	• Використовуйте один штекер.
До печі не подається живлення.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	• Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі.	• Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.

Проблема	Причина	Вирішення
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	• Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася.	• Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна увімкнути знову, натиснувши кнопку підсвітки печі.
	• Можливо, до лампочки під час готування прилипли сторонні часточки.	• Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.
Піч уражає електричним струмом.	• Можливо, не належним чином виконано заземлення.	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
	• Можливо, використовується розетка без заземлення.	
Протікає вода.	• Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.	• Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		
Надто яскраве світло в печі.	• Яскравість світла змінюється зі зміною потужності.	• Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	• Вентилятор автоматично працює упродовж певного часу, щоб провітрити піч всередині.	• Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не нагрівається.	• Можливо, відкрито дверцята.	• Закрийте дверцята і перезапустіть піч.
	• Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі.	• Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч.
	• Можливо, згорів запобіжник чи спрацював переривач.	• Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Під час роботи з печі йде дим.	• Під час початкового встановлення.	• Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента може йти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим припиниться.
	• Можливо, на нагрівальному елементі є їжа.	• Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.
Під час роботи печі чути запах смаженого або запах пластмаси.	• Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими.	• Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	• Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі.	• Не слід часто відкривати дверцята, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.
Не працює функція чищення парою.	• Це тому, що температура надто висока.	• Дайте печі охолонути, тоді використовуйте знову.
Не працює режим дворівневого приготування.	• Можливо, розділювач не встановлено належним чином.	• Вставте розділювач правильно і увімкніть режим.
Не працює режим однорівневого приготування.	• Можливо, у піч встановлено розділювач.	• Вийміть розділювач і увімкніть піч.

Інформаційні коди

Якщо з пічкою стається проблема, на дисплеї відображається інформаційний код. Перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення.

Код	Значення	Вирішення
C-d1	Несправна функція блокування дверцят.	Вимкніть піч і перезавпустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-20	Несправні сенсори.	
C-21		
C-22		
C-F1	Стається лише під час читання/запису EEPROM.	
C-F0	Можливо, між головною платою керування і додатковою платою керування немає зв'язку.	
C-F2	З'являється у разі проблем зі зв'язком між сенсорною платою <-> головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою керування.	Вимкніть піч і перезавпустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-d0	Проблема з кнопками Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.	Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Код	Значення	Вирішення
S-01	Захисне вимкнення Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. • Менше 105 °C – 16 год. • Від 105 °C до 240 °C – 8 год. • Від 245 °C до макс. – 4 год.	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть страву. Тоді спробуйте, як звичайно.

Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладє зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без повідомлення.

Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	595 x 595 x 570 мм
Об'єм		64 л
Вага	Нетто	35,5 кг
Напруга під'єднання		230–240 В змінного струму 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3650–3950 Вт

Додаток

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України)

найменування або торговельна марка постачальника	Samsung
код моделі духової шафи	NV64R3531BB / NV64R3531BS
індекс енергоефективності кожної камери духової шафи	95,1
клас енергоефективності камери духової шафи	A
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год	0,95 кВт-год
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год	0,78 кВт-год
кількість камер	1
джерело (джерела) енергії для кожної камери	електрика
об'єм кожної камери, л	64 л

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років